グリル 魚焼き自動調理例

丸焼き

さんまの塩焼き

材料

さんま（1尾約180gのもの）………… 1～5尾
塩 ……………………………………… 適量

作りかた

①さんまは、サッと洗って水気をふき取り、全体に塩をふり、そのまま約10分おき、水気をふき取る。
②焼網の上にのせ、魚焼きメニューの「丸焼き」で焼き上げる。



☆生魚（さんまやあじなど）は、調理する10～20分前に塩をふっておきます。
☆塩の量のめやすは、約180gのさんま5尾に対し、小さじ$1\frac{1}{2}$（約10g）くらいです。（魚の重さの1～2%）
☆焼きが足りなかったときは、手動調理で様子をみながら、さらに焼いてください。
☆さんまの他、あじ、いわし、にじます、あゆ、かます、小さめのたいも同様に焼けます。

切身・ひもの

鮭の塩焼き

材料

塩鮭の切り身（1切れ約80gのもの）
……………………………… 1～5切れ

作りかた

①塩鮭を焼網の上にのせ、魚焼きメニューの「切身・ひもの」で焼き上げる。

☆焼きが足りなかったときは、手動調理で様子を見ながら、さらに焼いてください。
☆鮭の他、ぶり、さば、あじ、たちうお、たいなどの切り身に塩をしたものも同様に焼けます。



つけ焼き

焼きとり

材料

焼きとり（市販品または手作りで1本約50g）
……………………………… 2～8本

Ⓐ
- しょうゆ ……………… カップ $\frac{1}{2}$
- みりん ………………… カップ $\frac{1}{4}$
- 砂糖 …………………… 大さじ 2～3
- サラダ油 ……………… 大さじ 1

作りかた

①たれ焼きの場合は、合わせたⒶの中に30分～1時間つけ込んでおく。
②焼きとりの汁気を切ってから焼網の上にのせ、魚焼きメニューの「つけ焼き」で焼き上げる。

☆焼きが足りなかったときは、手動調理で様子をみながら、さらに焼いてください。
☆塩焼きの場合は、全体に軽く塩をふってから焼き上げます。



つけ焼き

ぶりのつけ焼き

材料

ぶり（1切れ約100gのもの）……… 1～5切れ

Ⓐ
- しょうゆ ……………… 大さじ 4
- みりん ………………… 大さじ 4

作りかた

①ぶりは、合わせたⒶに30分ほどつけておく。
②汁気を切ってから焼網の上にのせ、魚焼きメニューの「つけ焼き」で焼き上げる。

☆焼きが足りなかったときは、手動調理で様子をみながら、さらに焼いてください。
☆ぶりの他、さわら、ぎんだら、さけ、さば、たい、まぐろも同様に焼けます。



グリル 魚焼き手動調理例

手動調理

さんまのみりん干し

材料

さんまのみりん干し（生干し）……… 2枚
大根おろし ………………………… 適量

作りかた

①焼きかげん「強」で6～10分焼く。



手動調理

いかのみそ漬け焼き

材料

いかのみそ漬け ……………………… 1枚

作りかた

①焼きかげん「強」で14～16分焼く。



手動調理

ひものいろいろ

材料

ひもの（100～120gのもの）……… 2～4枚

作りかた

①焼網にひものをのせ、焼きかげん「強」で8～14分焼く。

☆尾は、加熱中に反ってヒーターに付き、煙の出る原因になるので、あらかじめ切り取ってから焼くとよいでしょう。



"こんな魚のときは"

厚みのある魚は

表面が焦げやすいので、厚さは4cm以下にしてください。



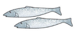
加熱すると反るものは

いかなどは切り目を入れ、大きなものは切り分けます。あなごなどは竹串を通します。



川魚は

塩を多めにふると焼きあがりがきれいになります。



グリル　グルメ自動調理例

ピザ

手作りかんたんピザ



材料（直径26cm 1枚分）

Ⓐ
- 小麦粉（薄力粉）……30g
- 小麦粉（強力粉）……70g
- 砂糖……大さじ1弱
- 塩……小さじ1/3

ドライイースト（顆粒状で予備発酵不要のもの）……小さじ2/3

Ⓑ
- ぬるま湯（約40℃）……60〜65mL
- オリーブ油……大さじ1弱

打ち粉用小麦粉（強力粉）……適量
オリーブ油……適量
ピザソース（市販のもの）……適量

Ⓒ
- 玉ねぎ（薄切り）……1/6個
- ベーコン（短冊切り）……30g
- サラミソーセージ（薄切り）……8枚
- ピーマン（輪切り）……小1個
- マッシュルーム缶（スライス）……小1/2缶

スタッフドオリーブ（薄切り）……4個
ナチュラルチーズ（細かく刻んだもの）……80g
塩、こしょう……各少々

☆焼き色は、生地の厚さ・トッピングの種類・保存状態によって変わります。お好みに合わせて焼きかげんや追加加熱などで調節してください。

作りかた

①ポリ袋にⒶとドライイーストを入れて混ぜ合わせ、Ⓑを加えてポリ袋の口を閉じ、振って粉と水分をよく混ぜ合わせる。



②6〜8分間よくこねる。（この時、ポリ袋に少し空気を入れて口を閉じると、簡単に両手でこねることができる。）
③粉のかたまりがなくなり、生地が袋から離れて1つになったら、そのまま室温で一次発酵させる。（1.2〜1.5倍になるのが目安）
④打ち粉をしたのし台に、生地を袋から出してガス抜きし、丸めて約10分休ませる。（ベンチタイム）
⑤手にオリーブ油を付けながら、アルミホイルの上にとり出し、めん棒で生地をのばし、直径26cmくらいにする。
⑥のばした生地にピザソースを塗り、Ⓒを並べ、軽く塩、こしょうをしてオリーブとチーズを散らす。
⑦グルメメニューの「ピザ」で焼き上げる。

ホイル焼き

鶏のハーブ焼き

材料

鶏胸肉またはもも肉（皮つき）‥2枚（約500g）

Ⓐ
- 塩、こしょう……各適量
- タイム、ローズマリー、マジョラムなどのハーブ（生または乾燥品）……各少々

作りかた

①鶏肉の厚みのあるところに軽く切り目を入れてⒶをまぶす。
②皮側を上にして焼網にのせ、グルメメニューの「ホイル焼き」で焼き上げる。

☆余分な脂がとれて、ヘルシー。
☆焼網にのせた時、下ヒーターに接触していないことを確認してください。（こげ、煙の原因）



鶏のハーブ焼きの応用メニュー

ホイル焼き

鶏手羽先のつけ焼き

1本分 約100kcal

材料・作りかた

鶏手羽先（8本・約480g）をたれ（しょうゆ:大さじ2、酒:大さじ1弱、みりん:小さじ1）に10〜15分ほどつけて下味をつけたものを、鶏のハーブ焼きを参照して焼き上げる。



ホイル焼き

ピリ辛ウィング

1本分 約60kcal

材料・作りかた

鶏手羽元（8本・約480g）をたれ（にんにく（すりおろす）:1片、砂糖:小さじ2、しょうゆとみそ:各大さじ1、ごま油と豆板醤:各小さじ1）に30分ほどつけて下味をつけたものを、鶏のハーブ焼きを参照して焼き上げる。



ホイル焼き

鮭のホイル焼き

材料（2個分）

生鮭（1切れ80〜90gのもの）……2切れ
大正えび……2尾
生しいたけ……2枚
玉ねぎ（薄切り）……1/4個
レモン（薄切り）……2枚
バター……大さじ1
塩、こしょう、レモン汁……各少々

作りかた

①生鮭は軽く塩、こしょうをし、レモン汁をふりかけてしばらくおく。
②大正えびは尾と一節を残して殻をむき、背わたを取る。
③25cm×25cmの大きさに切ったアルミホイル2枚にバター（分量外）をぬる。
④③に玉ねぎを等分にのせ、①・②と生しいたけをそれぞれのせ、塩、こしょうをしてレモン汁をふり、上にレモンをのせバターを散らしてアルミホイルの口を閉じる。
⑤グルメメニューの「ホイル焼き」で焼き上げる。



ホイル焼き

ローストビーフ

材料（4人分）

牛もも肉（かたまり）……約300g
にんにく（すりおろす）……1/2片
塩、こしょう……各少々
サラダ油……適量

作りかた

①牛肉に塩、こしょうをし、にんにくをすり込み、木綿製のたこ糸でしばって形を整え、サラダ油を全体にぬる。
②①を焼網にのせ、グルメメニューの「ホイル焼き」で焼き上げる。



グリル　グルメ手動調理例

手動調理

焼きなす

材料

なす（約60gのもの）……4個
しょうがじょうゆ……少々

作りかた

①なすは、がくの分かれたところにぐるりと切り目を入れる。
②焼網の上にのせ、焼きかげん「中」で18〜23分焼く。
③冷水にとり皮をむき、食べやすい大きさに切り、器に盛りつけて、しょうがじょうゆを添える。



☆皮のハレツを防ぐために、タテに2〜3本切り目を入れてから加熱してください。

手動調理

焼きいも（焼きじゃがいも）

材料

さつまいも（直径3cm以下のもの）‥3〜4本

作りかた

①さつまいもを洗い、焼網の上にのせ、焼きかげん「弱」で25〜29分焼く。

☆じゃがいもも同様に焼けます。
☆さつまいもが太い場合は、たて半分に切って焼きます。
☆時間をかけて焼き上げるので β アミラーゼ酵素が十分働き、甘くておいしい焼きいもになります。
☆竹串を刺してみて通ればでき上がりです。



仕様

型式		HTB-A9S / HTB-A9FS	HTB-A9WS / HTB-A9WFS
電源		単相200V（50–60Hz共用）	
消費電力		5.8kW・4.8kWと切り替え式	
	右ヒーター（オールメタルIHヒーター）	3.0kW（100W相当～3.0kW 12段階火力調節）※	
	左ヒーター（IHヒーター）	3.0kW（100W相当～3.0kW 12段階火力調節）※	
	中央ヒーター（クイックラジエントヒーター）	1.2kW（300W相当～1.2kW 3段階火力調節）	
	グリル	自動調理1.2kW （魚焼き手動調理：600W相当～1200Wまで3段階火力調節） （グルメ手動調理：840W相当～1080W相当まで3段階火力調節）	
	触媒加熱用ヒーター	300W	
	待機時電力	0.05W以下（電源スイッチ「切」の状態）	
コードの長さ		3.5mm² 3芯 キャブタイヤケーブル 0.7m	
差込プラグ		250V–30A（接地極つき）	
大きさ	本体	幅599 奥行559 高さ234（mm）	幅749 奥行559 高さ234（mm）
	グリル	幅280 奥行360 高さ124（mm）	
質量（重さ）		約27.0kg	約28.5kg

●HTB-A9FS/HTB-A9WFSはレンジフード連動システム付です。
※消費電力は、鉄ホーロー鍋を使った場合です。

【総消費電力の切り替えについて】
本製品は、総消費電力を5.8kW（工場出荷時の設定）・4.8kWに切り換えることができます。
アンペアブレーカーの容量不足の場合などで、ご使用上不便があるときに選べます。
※詳細は、お買い上げの販売店へお問い合わせください。

火力の目安について

●左ヒーター（IHヒーター）・右ヒーター（オールメタルIHヒーター）

火力の目安	バックライト色	火力	消費電力
ハイパワー	赤	12	3.0kW
		11	2.5kW
強火		10	2.0kW
		9	1.6kW
中火	オレンジ	8	1.4kW
		7	1.1kW
		6	800W
弱火	ミドリ	5	500W
		4	400W
		3	300W
		2	200W相当
とろ火		1	100W相当

※消費電力は、鉄ホーロー鍋を使った場合です。

●中央ヒーター（クイックラジエントヒーター）

火力の目安	消費電力	火力表示ランプ
強火	1.2kW	▮▮▮
中火	600W相当	▮▮
弱火	300W相当	▮

※相当とはヒーターの入/切による平均消費電力です。

保証とアフターサービス（必ずお読みください）

■保証書（別添）

保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みのあと、大切に保存してください。

●保証期間はお買い上げ日から1年です。
※ただし、消耗部品は保証期間内でも有料とさせていただきます。

■補修用性能部品の保有期間

当社はこの IH クッキングヒーターの補修用性能部品を、製造打ち切り後6年保有しています。

●補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談並びにご不明な点は、お買い上げの販売店または別紙「ご相談窓口」の窓口にお問い合わせください。

■修理料金の仕組み

修理料金＝技術料＋部品代＋出張料

技術料	診断、部品交換、調整、修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器などの設備費、一般管理費などが含まれます。
部品代	修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材等を含む場合もあります。
出張料	製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。別途駐車料金をいただく場合があります。

■修理を依頼されるときは 出張修理

「こんなときは」（41ページ）に従って調べていただき、なお異常のあるときはご使用を中止し、専用回路のブレーカーを切り、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

●保証期間中は
修理に際しましては保証書をご提示ください。保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。

【ご連絡していただきたい内容】

品　名	日立 IH クッキングヒーター
型　式	
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に
ご住所	付近の目印等も併せてお知らせください
お名前	
電話番号	
訪問ご希望日	

●保証期間が過ぎているときは
修理すれば使用できる場合は、ご希望により修理させていただきます。

■ご転居されるときは

ご転居によりお買い上げの販売店のアフターサービスが受けられない場合は、前もって販売店にご相談ください。

お客様メモ

購入店名　★後日のために記入しておいてください
　　　　　　サービスを依頼されるときお役に立ちます

電話（　　　　　−　　　　　−　　　　　）

ご購入年月日：　　　　　年　　　月　　　日

愛情点検

★長年ご使用の IH クッキングヒーターの点検を！

●IH クッキングヒーターの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6年です。

ご使用の際このようなことはありませんか。	●スイッチを入れてもヒーターが作動しないときがある。 ●焦げくさいにおいがしたり、運転中に異常な音がする。 ●ビリビリと電気を感じる。 ●その他の異常や故障がある。	お願い	故障や事故防止のため、専用回路のブレーカーを切り、お買い上げの販売店にご連絡ください。点検・修理についての費用など詳しいことは、販売店にご相談ください。

日立アプライアンス株式会社

〒105−8410　東京都港区西新橋 2−15−12　電話 (03)3502−2111

HTB-A9WS/HTB-A9WFS
HTB-A9S
HTB-A9FS

2-G7095-2H

F9（HP）